



Regione
Lombardia

ASL Milano 2

Ispettorato Micologico

FUNGHI

dove e quando farli controllare



Nell'ambito delle iniziative di prevenzione degli
avvelenamenti da funghi,
l'Ispettorato Micologico della A.S.L. Milano 2
anche per il 2015 esegue il

CONTROLLO GRATUITO DELLA COMESTIBILITÀ DEI FUNGHI FRESCHI RACCOLTI DAI CITTADINI PER IL PROPRIO CONSUMO

negli orari e nelle sedi ASL sotto indicate.

ORARIO CONTROLLO FUNGHI 2015:

DOVE	VIZZOLO PREDABISSI	MELZO	ROZZANO
QUANDO	Via Giovanni Paolo I Tel 02 98115375-6 <i>dal 7 settembre al 30 novembre</i>	Via Mantova n. 10 Tel. 02 92654805-6 <i>dal 7 settembre al 30 novembre</i>	Via delle Magnolie Tel. 02 82456016 <i>dal 9 settembre al 28 ottobre</i>
Lunedì	8,30 – 9,30 14,00 – 16,00	14,00 – 16,00	
Mercoledì			14,00 – 16,00

**Al di fuori degli orari e periodi stabiliti, il servizio viene
effettuato solo presso le sedi di Melzo e Vizzolo Predabissi
previo appuntamento telefonico ai numeri sopra indicati.**

Ulteriori approfondimenti e consigli sono consultabili sul sito:

www.aslmi2.it



Regione
Lombardia

ASL Milano 2

Ispettorato Micologico

MODALITÀ DI ACCESSO DEGLI UTENTI ALL'ISPETTORATO MICOLOGICO

L'accesso all'Ispettorato Micologico é liberamente consentito ai raccoglitori, negli orari e modi stabiliti, sia per la determinazione delle specie fungine raccolte, **non a scopo di commercio**, che per la eventuale consulenza tecnica.

A seguito dell'esame di commestibilità viene rilasciata all'utente copia di apposito verbale di **riscontro di visita**, che deve essere letto e sottoscritto a conferma di avere preso conoscenza del suo contenuto.

Modalità di presentazione dei funghi alla visita

I funghi devono essere presentati alla visita esclusivamente in **contenitori rigidi e forati** (cestini od analoghi contenitori).

Si consiglia di separare con opportuni accorgimenti le diverse specie fungine raccolte da sottoporre a visita.

I funghi sottoposti a visita devono essere:

- **freschi** (non congelati o scongelati, non essiccati, non diversamente conservati);
- **interi** (non recisi o tagliati, non spezzettati, non lavati, non raschiati o comunque privi di parti essenziali al riconoscimento);
- **sani ed in buono stato di conservazione** (non larvati, non ammuffiti, non fermentati, non fradici, non eccessivamente maturi);
- **puliti da terriccio, foglie e/o corpi estranei;**
- **provenienti da aree non sospette di esposizione a fonti di inquinamento chimico o microbiologico** (discariche di rifiuti, cumuli di macerie, sponde di corsi di acqua lurida, pascoli ove si sia verificata la transumanza soprattutto di pecore, parchi e giardinetti cittadini, vicinanze di aeroporti, autostrade, strade ad intenso traffico veicolare, stabilimenti industriali, forni inceneritori, cimiteri, centrali elettriche, frutteti e/o colture trattate con antiparassitari).

All'esame di commestibilità deve essere sottoposto, nel più breve tempo possibile, **l'intero quantitativo raccolto (il campione non serve!!!** La massa lasciata a casa può contenere anche un solo pezzetto di funghi di specie velenosa o mortale).

I FUNGHI GIUDICATI NON MANGERECCI SARANNO IMMEDIATAMENTE CONFISCATI E DISTRUTTI

Non potranno essere restituiti all'utente, per nessuna ragione, esemplari di specie velenose o non giudicate mangerecce.

**L'UTENTE CHE NON RISPETTI LE DISPOSIZIONI SUDETTE, FATTA SALVA
L'ADOZIONE DI EVENTUALI PROVVEDIMENTI A TUTELA DELLA SALUTE, NON
POTRÀ BENEFICIARE DEL SERVIZIO MICOLOGICO**